



Ntè stu mese d'estate, le energie dolci del segno del Cancro: sole fino al 22 e Giove per tutto el mese, invitate i fioli del zudiaco a piasse cura de quei che per loro è impurtanti e a vive in pieno la vital! Marte e Vergine po', che stami a spetà, aiuta le aziò sustenute da un spirito pratigo, giusto, che nun ze perde in salamelechi ma sa esse eficente e serio. Se lavora col metodo! I segni de tera (Toro Vergine e Capricorno) ène molto favoriti da sté energie.

SERA STÌVA

pareva el zole

quando va a durmi
e sta pe' scumpari

parturita dal fianco
del monte Luna
nvece surtiva

roschia de fògo
aranciò manamà

che muntava l'aria
de prima sera

giàla viva quand'era
rivata su in cima

(Massimo Vico)

EL PORTICIOLO ANTIGO

Parene braci
slongati verso el mare
i do moli del porticiolo antigo.
Braci de madre pronti per acoje
l'arivu straco
dei pòri pescatori.

Le batanele dai remi ancora spinte
e dala forza de la disperaziò,
a reti svòte tornane dal largo
sfenite e scuncassate

pr'avè lotato contro el maestrale.

In cima al molo, dopu ore e ore,
inverchiute 'nti scialetti neri
le done guza j'ochi per vedè
se 'riva tuti quanti i pescatori.

-Ène 'rivati tuti, menu male'!!!-
Corene incontra aj'omeni de loru
cu' 'l còre gonfiu per la gran paura:

el mare qualche volta è traditore!

Pazienza si la pesca è 'ndata male,
l'impurtante è de fa riturnu a casa
in do' li aspetta tuti cun amore.

È deserto urmai el porticiolo,
crestiani e barche

se sentene al sciguru.

El mare bòle
e 'l celo se fa scuru.

(Leda Marazzotti Marini)

LE BARZELLETTTE

Accidenti! Quel Giuseppe è sempre senza
un boco!... Perché, dice l'altro, t'è
dumandatu i soldi in prestito?...
No! Jel'ò dumandati io!...

GENTE D'ANCONA

SANTUZA

Ciaveva el casuti fori de l'Arsenale, indò i
fachini e i portuloti andavane a fa colaziò o
a prende el citrato che faceva fa qu'arloto
che serviva a ripulì el gargalzo da polvere
de garbò o qualcosaltro in scarigo dai
vapori.

Sturba, padre de Santuza, era
'n'apasionato de opere e aveva meso de
nome ai quatro fioli quelli d'i persunagi de
la Cavaleria rusticana de Mascagni: Santu-
za, Turidu, Alfio e Lola!
(Giorgio Occhiodoro)

ME PIACERIA

Me piaceria 'na casa in riva 'l mare
in do' se sente l'onda a straginà
i brecci ch'ene fermi ntel riva;
me piaceria vedè centu cucali
a girà intornu inzieme e ripusà,
com'un biancu lenzolu, ntel spiaggia;
me piaceria vedè, li 'n mezu ai brecci,
un grancio a caminà senza paura
d'esse' c'acatu da 'na matunata;
me piaceria butame in mezu al'acqua
chiara, pulita, in dò, se guardi 'n bassu,
te vedi i piedi a caminà ntel fondu;
me piaceria cusci, me piaceria...
(Elio Giantomassi)

LA TRIPA DE GAROLA

-Garola, cià la tripa pe' stasera?
-Sa che ce l'ho, è da quanto che so nata,
sarà 'n po' tustarella, è stagiunata...
lassamo i scherzi... ce n'ho meza intiera.
Te l'zai cum'è la tripa, Biribina?
L'ho fata bianca come na salvietta,
guàrdela l'è pulita sta tripeta,
ciò fadigato tuta stamatina.

Già questa è lessa, ho già manito tuto,
è tenera un bel po' ch'è de mungana...
ciò qui i udori, va', la magiurana,
aio, panzeta e grasso de presciuto.

E dà de gratacagio, dà sapore!
El vedi el cundimento che ce meto?

E dime, te ce piace el diavuluto?
Quest'è mentucia, pia, sente che udore.

Ma te vedrai stasera coco belo,
quanto la gusti cun la boca e 'l core,
cun cerasolo novo del fattore!

-Va bè, ce cantaremo stu sturnelo:
«La tripa è bona, ghiota, deliziosa...»

Ma questa de Garola è n'antra cosa!»-
Ernesto Marini (Nazarè)

I LEONI E SAN CERIAGO

'Na fila de scàlini lucidi e consumàti
con dò leoni sù 'n cima rampigàti.

La bòca spalancàta,
'n pò' sganghèràta,
stràchi sòto èl peso de la culonàta.

Del Dòmo, diètro la porta chiùsa
parène d'i a San Ceriàgo:dormi tranquìlo,
ce sèmo nuiàltri a fàte cumpàgnia.

Ene ani e ani che sèmo qui,
stà' tranquìlo, tè v'è a durmi.

Ormai la nòte s'è fata tuta nera
èl mare è calmo e scùru

e j'ultìmi cucàli ène andàti a durmi
sòpra 'na scojèra.

Dormi pure tè San Ceriàgo.....
nun avè paura.

Ce rivedèmo dumàtina,
sempre qui, sù 'sta culina!

(Meri Ercoli)

LA RICETA

Bacalà a la pizajola

Ingredienti: 1 kg. de bacalà; 30 gr. de pre-
zemolo, do spichi d'ajo, 120 gr. d'ajo, mezo kg.
de pomidori pelati, sale e pepe.

Piè un bel tigame e metèce tuto assieme: el
bacalà conditu cul prezemolo, i do spichi
d'ajo tritati, ajo, pomodoro, pepe e sale (pogu
perché el bacalà è degià salatu per conto
suo).

Fè coce el tutu pe 'na mezo'oretta (el tempo pe
fa asciugà el pomodoro), girè sotosopru un
paro de volte e...el pranzo è pronto.

ARIA DE CASA

M'ha scritto Giovanni dall'Argentina:

«Caro parente, ringraziando Idio,
ce semo sistemati da crestiani,
se po' méte da parte qualcosina,
ciò la caseta, l'orticelo mio,
nun se sbacila l'ogi pr'el domani.

Se t'avessi da di' me pare un zogno
quando da Ancona, ormai tant'ani fa,
impastato de bufi e de bisogno
come un morto de fame, un pòro cà
cu' le peze in tel culo, sò partito.

È vero, ma però la nustalgia
sèguita a rosigare preputente.

Saria peccato a di' che sò pentito
del passo fato; ormai la patria mia
l'ho straportata a qui, caro parente.

rassegnato, cul gnoco in tela gola,
cerco da venge la malinconia
qualcosa nostrale che cunzola:

'na cartolina, 'na fotografia,
la povesia de l'astigo de Turno.

Anzi, se vedi a Gigio el tapeziere
Che sta al Pantà de casa, in via Vulturno,
sente se me pedesse fa' el piacere
de spedime verso la Vigiglia

- com'ha fato l'altr'ano - 'na decina
de stucafissi sechi bè batuti.

A l'apertura de qu'altro paco
- el stucafisso è grego in Argentina -
era presente tuta la famiglia;

dala consolaziò piagnemi tuti;
se nun te digo el vero so un vigliaco!

'Orca de la miseria sbudelona:
apena avemo inteso qu'la pesta
c'è parso de senti l'aria d'Ancona
e avemo organizzato 'na gran festa!»

(E. Gioacchini)

1 Martedì

S. Teobaldo Eremita, Ester

27

2 Mercoledì

S. Ottone

3 Giovedì

S. Tommaso Apostolo, Leone

4 Venerdì

S. Elisabetta, S. Rossella, Cristina

5 Sabato

S. Antonio Maria Zaccaria

6 Domenica

S. Maria Goretti, Romola

7 Lunedì

S. Edda, S. Claudio, Apollino

28

8 Martedì

S. Adriano, S. Priscilla, Elisabetta

9 Mercoledì

S. Armando, S. Letizia, Clelia

10 Giovedì

S. Felicità, S. Silvana, Rufina

11 Venerdì

S. Benedetto, S. Olga, S. Fabrizio

12 Sabato

S. Fortunato Martire

13 Domenica

S. Enrico Imperatore

14 Lunedì

S. Camillo de Lellis

29

15 Martedì

S. Bonaventura, Vladimiro, Giacobbe

16 Mercoledì

Nostra Signora del Monte Carmelo

17 Giovedì

S. Alessio di Roma Confessore

18 Venerdì

S. Calogero, S. Federico V.

19 Sabato

S. Giusta, S. Simmaco

20 Domenica

S. Elia Profeta, Severina, Severa

21 Lunedì

S. Lorenzo da Brindisi sacerdote

30

22 Martedì

S. Maria Maddalena, Lena

23 Mercoledì

S. Brigida

24 Giovedì

S. Cristina, Anita

25 Venerdì

S. Giacomo Apostolo, Tea, Ivo, Ivonne

26 Sabato

SS. Anna e Gioacchino, Camilla

27 Domenica

S. Lilliana, S. Aurelio, Asja, Natalia

28 Lunedì

S. Nazario, S. Innocenzo

31

29 Martedì

S. Marta, Beatrice, Lucilla

30 Mercoledì

S. Pietro Crisologo Vescovo

31 Giovedì

S. Ignazio di Loyola, Fabio



CM Carpano
CARROZZERIA - OFFICINA - REVISIONI AUTO/MOTO
351.2584291
WHATSAPP BUSINESS
Via Fioretti, 8/28 - Zona Baraccola ANCONA SUD Tel.071.2868523
E-mail: cmcarpano@officinacarpano.it - P.IVA 02732930429
www.autofficinacarpano.it

AssiAdriatica SRL
Unici, come te.
La tua agenzia
ANCONA | JESI | OSIMO
tel. 071 205168
02518@unipolsai.it
www.assiadriatica.it
facebook.com/assiadriatica

Comune di Ancona

ASSOCIAZIONE MARCHIGIANA
TRAUMATIZZATI CRANICI
"ANDREA" OdV
Via Urbino, 18 - Ancona
Via Aprutina, 194 - Porto Potenza Picena
Tel. 071 895736 - Cell. 3283031920
Presidente 3333403189
www.associazioneandrea.org - info@associazioneandrea.org

FitEL A.P.S. Regione Marche
Federazione Italiana Tempo Libero
Via Urbino, 18 - 60126 Ancona
Tel. 071 2365551 - Mobile 328 3529473
www.fitelmarche.it - info@fitelmarche.it